

# Turismo, Gastronomia e Comunidades: o patrimônio cultural da Paraíba no programa *Tempero de Família*

Adjane de Araújo Machado  
Izolda Kelly Pereira Barbosa

**Resumo:** O artigo analisa as relações entre turismo, gastronomia e comunidades, identificadas na temporada do programa *Tempero de Família* na Paraíba. O programa deu destaque aos aspectos culturais, gastronômicos e turísticos do estado através do protagonismo feminino, o que chamou atenção para refletir sobre os temas realizando revisão de literatura, análise dos episódios do programa e pesquisa de campo. A investigação empírica foi realizada na comunidade de Acaú/PB, com destaque para Associação das Marisqueiras - AMA. Os resultados da pesquisa apontaram que o programa promoveu a valorização do Patrimônio Cultural Imaterial do estado e deu representatividade as mulheres que atuam no resgate e na proteção dos elementos culturais, ecológicos e gastronômicos, ligados ou não às atividades de turismo. Contudo, identificamos uma contradição, pois o programa deu visibilidade ao trabalho das marisqueiras de Acaú sem contextualizar a AMA e a liderança social que essas mulheres possuem na região, além de divulgar uma receita tradicional dissociada da comunidade.

**Palavras-chave:** Turismo, gastronomia, comunidades paraibanas, patrimônio cultural.

**Abstract:** This current paper aimed to analyze the relationship between tourism, gastronomy and communities from show season of *Tempero de Família* in Paraíba. The program highlighted cultural, gastronomic, and touristic aspects through female protagonism, incentivating reflection about such themes. We performed a literature review, episode analysis of the program and field research. We collected data of the empirical investigation in the community of Acaú/PB, highlighting the Shellfish Gatherers Association - AMA. The findings show the program promoted the value of the Imaterial Cultural Heritage of the State and highlighted the representativeness of the acting women for rescuing and protecting cultural, ecological, and gastronomic elements associated or not to the tourism activities. However, we identified a controversial issue because the program gave visibility to the shellfish gatherers' job without contextualize AMA and the social leadership of these women in the region, besides disclose the traditional recipe dissociated of the Community.

**Keywords:** Tourism, gastronomy, communities from Paraíba, cultural heritage.

## Introdução

O diálogo entre turismo e gastronomia tem apresentado significativa repercussão nos meios midiáticos, em especial no contexto televisivo. Percebemos que, assim como os programas e noticiários sobre turismo ressaltam os elementos culturais gastronômicos de uma localidade, os relacionados à culinária ou gastronomia abordam cenários e atrativos turísticos, possibilitando a interligação entre os temas. No viés dessa relação, a representação de comunidades locais, tradicionais e/ou étnicas torna-se evidente, uma vez que a alimentação está diretamente relacionada com a identidade cultural, a condição social, o estilo de vida e interação das populações com o meio ambiente (BAHL, GIMENES e NITSCHKE, 2011).

É nesse aspecto, que esse artigo objetiva discutir sobre as relações entre turismo, gastronomia e comunidades a partir da temporada do programa *Tempero de Família* na Paraíba. O programa de cunho culinário é apresentado por Rodrigo Hilbert que compartilha

receitas e ingredientes tradicionais das famílias brasileiras, mostra diversas criações exóticas no preparo de alimentos, ressalta paisagens e cenários turísticos, além de focar a representação de grupos e comunidades que reforçam a ideia da gastronomia como prática cultural, histórica e política. A temporada do programa na Paraíba proporcionou inúmeras repercussões positivas, desde os bastidores da viagem, até as gravações, os episódios televisionados e a, conseqüente, divulgação dos elementos naturais, gastronômicos e turísticos que compõem o patrimônio cultural do estado.

Nesse sentido, a relevância da pesquisa pauta-se na valorização e no reconhecimento que o programa promoveu, ao transmitir em rede nacional os cenários e o cotidiano do povo paraibano. Para tanto, analisamos a temática na perspectiva do Patrimônio Cultural Imaterial, do desenvolvimento local e do protagonismo comunitário, mediante discussão teórica, análise dos episódios do programa e pesquisa de campo. O debate nessa vertente abre o leque de possibilidades para refletir sobre a inserção de comunidades locais, rurais e/ou tradicionais no desenvolvimento do turismo, como alternativa de valorização cultural, oportunidade econômica e empoderamento social.

## **Procedimentos Metodológicos**

Trata-se de uma pesquisa qualitativa e exploratória realizada a partir de pesquisa bibliográfica e estudo de caso. A pesquisa envolveu análise do programa *Tempero de Família*, veiculado no canal da GNT e disponível para assinantes no site do portal [globo.com](http://globo.com). Os treze episódios do programa realizados na Paraíba fazem parte da oitava temporada e foram televisionados nos meses de março, abril, maio e junho de 2017.

Os relatos dos episódios foram transcritos na sequência, após serem assistidos com o objetivo de identificar as relações entre turismo, gastronomia e comunidades. Quatro regiões paraibanas foram destaque no programa: o Cariri, o Brejo, o Litoral Sul e o Litoral Norte. Nas regiões do Cariri e do Brejo o apresentador visitou cidades, cujos atrativos turísticos vêm ganhando destaque na Paraíba, sobretudo do ponto de vista do turismo rural. No Litoral Norte o apresentador visitou uma comunidade indígena que tem ganhado evidência na prática do ecoturismo e relevância acadêmica na área de turismo comunitário. Ao passo que no Litoral Sul foi visitada uma comunidade ribeirinha que ainda não possui muita visibilidade em termos de turismo e gastronomia.

Nesse sentido, das quatro regiões abordadas no programa, escolhemos o Litoral Sul da Paraíba para realizarmos uma pesquisa de campo, com o intuito de aprofundar análise sobre essa comunidade tradicional que ganhou destaque nacional através do programa. Para tanto, realizamos entrevista com a presidente da AMA - Associação de Marisqueira de Acaú, e diálogos informais com algumas marisqueiras encontradas na praia durante as pesquisas de campo. Como se tratou de uma pesquisa qualitativa, a entrevista foi semiestruturada com perguntas abertas, a fim de identificar os elementos que compõe a temática do estudo a partir da fala da entrevistada sobre a referida comunidade. Utilizamos também a técnica da observação direta, a partir do registro fotográfico e do uso de diário de campo para anotação de informações, relevantes à discussão, visualizadas na área de estudo.

## **Turismo, Gastronomia e Comunidades**

As relações entre turismo, gastronomia e comunidades são percebidas a partir do Patrimônio Cultural Imaterial, definido pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura - UNESCO (2006) como os elementos que incluem saberes, vivências coletivas de trabalho, religiosidade, expressões artísticas, prática sociais relacionados à natureza, rituais, atos festivos e demais aspectos que são reconhecidos como formadores da identidade e da história de um grupo, comunidade e/ou indivíduo. Trata-se de uma relação inserida no âmbito da produção cultural e também compreendida como um exercício de hospitalidade (VIARO, 2011), uma vez que a gastronomia faz parte da cultura, do território e dos modos de vida das comunidades, ao passo que o turismo integra essas características, seja como atrativo, como componente do produto turístico ou como experiência (LÓPEZ-GZMÁN e CAÑIZARES, 2012).

De acordo com Gimenes (2011) há duas formas de se pensar a gastronomia na atividade turística, a primeira como serviço fundamental pela necessidade básica de alimentação no percurso das viagens, e a segunda como atrativo cultural, desejo de experiência e consumo simbólico, no qual, segundo Viaro (2011), segmenta-se o mercado a partir de roteiros especializados, tais como visitação em mercados e feiras livres, participação em eventos e ciclos festivos, tour por restaurantes especializados, circuito de vinhos, rotas de cervejas artesanais, entre outros.

Do ponto de vista cultural, Schluter (2017) afirma que a gastronomia enquanto produto turístico, além de constituir uma referência permanente na memória quando se trata

de recordar as experiências de viagens, agrega valores relacionados ao conhecimento da culinária popular, artesanal, caseira, autêntica e compartilhada por gerações. Gimenes (2011) explica que, muitas vezes, a localidade fica conhecida turisticamente pelos elementos que compõem a gastronomia local, o que agrega o cotidiano de trabalho, os hábitos e as práticas alimentares das comunidades.

Nessa perspectiva, o turismo gastronômico é um segmento da atividade associado a valorização do Patrimônio Cultural Imaterial (GARCIA, ZOTTIS e BoNHO, 2015), bem como, as possibilidades de desenvolvimento local e comunitário (JEAMBEY, 2016; SCHLUTER, 2017). A conexão de salvaguarda do patrimônio cultural envolve o compartilhamento dos costumes e valores que acompanham o alimento no cultivo, nas formas de consumo, nos modos de preparo e na apresentação à mesa (GARCIA, ZOTTIS e BONHO, 2015). O impulso ao desenvolvimento local é proporcionado pela dinamização econômica dos setores agropecuário e agroecológico, do comércio, dos serviços de restauração, dos sítios rurais e dos territórios étnicos envolvidos nas ofertas turísticas gastronômicas (Jeambey, 2016). Medeiros, Cunha e Passador (2018) acrescentam ainda a valorização dos saberes e fazeres tradicionais, adaptados e autênticos das comunidades, promovem o sentimento de pertencimento, o reconhecimento do território, o fortalecimento da identidade regional e a possibilidade de formação do capital social através do turismo gastronômico.

No cenário brasileiro, o Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional -IPHAN declarou como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil, saberes e fazeres ligados às práticas alimentares, que são constituidores da identidade social e referência cultural dos grupos e comunidades, tais como o Ofício das Baianas de Acarajé, a produção tradicional do Queijo de Minas na região do Serro, Serra da Canastra e Alto Parnaíba e a produção artesanal da Cajuína do Piauí (PEIRONI, 2018). Há também o reconhecimento de espaços como os mercados e as feiras livres, e o registro de celebrações, como o Círio de Nossa Senhora do Nazaré em Belém do Pará que inclui o Almoço de Círio, bem como, o registro da produção de utensílios, cuias e panelas utilizadas para preparar pratos que são alusivos das culturas alimentares brasileiras, a exemplo do Ofício das Paneleiras de Goiabeira no Espírito Santo e o Modo de Fazer Cuias do Baixo Amazonas (PEIRONI, 2018).

De acordo com Peironi (2018) as políticas públicas de salvaguarda desses bens culturais são importantes para a preservação e valorização das diversas dimensões associadas ao ato de se alimentar: social, ambiental, nutricional, artística, econômica e política. Além de empoderar as comunidades em suas práticas alimentares autônomas, nas suas manifestações culturais e no uso do território (PEIRONI, 2018). Para Pinto e Simões (2016) esse

reconhecimento também é importante para impulsionar os processos produtivos locais e, conseqüentemente, possibilitar a geração de emprego e renda, bem como, incentivar as comunidades no desenvolvimento de atividades complementares, tais como o turismo comunitário e/ou o turismo gastronômico.

No tocante a esse contexto, pesquisas destacam o protagonismo feminino (GOMES et al 2013; LENDECHY e MANUEL, 2017), uma vez que as ações de turismo comunitário e gastronômico surgem, muitas vezes, integradas à associações, grupos ou cooperativas, cuja mulheres têm lideranças ou participação majoritária em termos políticos e sociais. Com efeito, as mulheres conquistam o centro das tomadas de decisões, sobretudo de recursos financeiros, modificando as relações de gênero moldadas pela sociedade e participando das políticas públicas e ações afirmativas (GOMES et al 2013; LENDECHY e MANUEL, 2017).

O turismo, nesse sentido, pode fortalecer o protagonismo das mulheres envolvidas na atividade, além de atuar como impulsionador do empreendedorismo local, de eventos culturais e gastronômicos, do resgate das práticas tradicionais, da criação de museus em lugares históricos, como casas de farinha, engenhos, vinícolas, queijarias, etc., promovendo, assim, a interação cultural entre turistas e comunidades através da gastronomia (OLIVEIRA e KATO, 2018). Essas conexões podem ser percebidas a partir dos elementos envolvidos na temporada do programa *Tempero de Família na Paraíba*.

## **A Temporada do Tempero de Família na Paraíba**

Na temporada do *Tempero de Família na Paraíba* o Cariri foi a primeira região visitada por Rodrigo Hilbert, com destaque para a paisagem do Rio Boqueirão, que se encontrava seco devido os cinco anos de estiagem que mudou o cenário ecológico e geográfico local. O apresentador visita uma tecelã, Dona Lúcia, que apresenta o Museu do Tear e o seu trabalho manual na confecção de tapetes e redes, cuja técnica passou por gerações na família. Em seguida Rodrigo Hilbert visita o Lajedo do Marinho e conversa com um grupo de crocheteiras, que apresenta a produção criativa do crochê realizado por mulheres da comunidade. Depois o apresentador prepara o rubacão e a cartola, e convida as crocheteiras para degustação dos pratos típicos na região.

O Lajedo do Pai Mateus, cenário da prática de yoga de Rodrigo Hilbert, ganhou destaque no programa como um lugar de muita energia, história e paisagem singular. O Lajedo pertence ao município de Cabaceiras, conhecido por Roliúde Nordestina, palco de

mais de 30 produções artísticas nacionais, tais como os filmes ‘O Alto da Compadecida’, ‘Por Trás do Céu’, ‘Canta Maria’, a série ‘Onde Nascem os Fortes’, entre outros. Por ser uma região de baixo índice pluviométrico, a luz do ambiente produz efeitos cinematográficos especiais e o Lajedo é um importante atrativo turístico na Paraíba, com destaque da visita de estrangeiros antes de se tornar referência para turistas nacionais. As receitas tradicionais locais, preparadas pelo apresentador e associadas ao ambiente do Lajedo, foram o bode no buraco, o arroz de leite e o pirão de bode.

Ainda no Cariri, o apresentador chama atenção para a paisagem da caatinga paraibana e a produção sustentável de um casal de agricultores, que decidiu substituir a agropecuária tradicional, baseada no uso de agrotóxicos e no desmatamento, pelos conceitos da agroecologia. Os agricultores criam caprinos, ovinos e galinha de capoeira, produzem cortes especiais de carne de bode, além de queijos e doces de leite de cabra. As receitas destaques foram o risoto com queijo de cabra e o doce de leite de cabra, preparadas pelo apresentador e degustadas com os convidados.

Finalizando a região, Rodrigo Hilbert conversa com uma guia local, Sandrely Soares, que apresenta a cidade de Cabaceiras, fazendo referência ao seu título de Roliúde Nordestina, ressaltando os elementos da arquitetura, da natureza e da cultura local, bem como, abordando a Festa do Bode Rei, um festival de caprinos e ovinos realizado anualmente na cidade. A guia também fala sobre a cinematografia na região e a valorização da identidade da população, que antes tinha o sentimento de região desprestigiada pelos aspectos climáticos locais. As receitas preparadas na ocasião foram a clássica buchada de bode, prato considerado tradicionalmente paraibano; o doce de xique-xique, um cacto típico do sertão nordestino presente também na caatinga; e a degustação do xixi de cabrita, que é um licor feito com o leite de cabra.

A segunda região visitada por Rodrigo Hilbert foi o Brejo paraibano, cuja paisagem verde e montanhosa muda o cenário do programa no semiárido. A primeira cidade visitada no Brejo foi Pilões, com destaque para o Memorial Casa de Farinha, que recebe em torno de 800 visitantes por ano e preserva a história da macaxeira, ingrediente importante na gastronomia paraibana. No Memorial, as farinheiras demonstram todo processo manual na produção da farinha de mandioca e em seguida o apresentador preparou a coxinha de macaxeira, o bife de macaxeira e a tapioca com banana, queijo coalho e rapadura.

No município de Areia, também no Brejo paraibano, o apresentador, além de praticar o *mountain bike*, visita a Casa do Doce, na qual Maria Ester, compositora de doces, mostra uma variedade de criações originais de doces feitos com as frutas e ingredientes da região. A cocada e o bolo no pote foram as receitas apresentadas por Rodrigo Hilbert na ocasião. No

Engenho Triunfo, também no município de Areia, o processo de produção da cachaça, que envolve a fermentação, a destilação, o descanso e o engarrafamento, é apresentado por Maria Julia, proprietária do engenho que é referência na rota do turismo rural da Paraíba. As receitas preparadas pelo apresentador foram a torta de linguiça flambada na cachaça e o bolo baeta.

Ainda no município de Areia, Rodrigo Hilbert apresenta o artesanato das loiceiras locais, que preservam o processo manual na fabricação de panelas de barro realizado pelos índios potiguaras, resgatando a memória e a cultura dos seus antepassados. Galinha de capoeira, pirão de queijo e feijão de corda foram as receitas escolhidas para serem preparadas pelo apresentador nas panelas de barro. Em seguida, o apresentador visita o restaurante Vó Maria e encontra Luciana de Souza, Coordenadora da ADESCO - Associação para o Desenvolvimento Sustentável de Chã de Jardim. Segundo a mesma, a associação surgiu por um grupo de jovens agricultores, que não queriam abandonar a sua terra na zona rural e decidiram empreender na região montando um restaurante regional na cidade. Atualmente além do restaurante, a ADESCO desenvolve o turismo rural com trilhas ecológicas, no Parque Estadual Mata Pau de Ferro, possui uma bodega e uma fábrica de polpa de frutas, que agregam novas oportunidades de emprego e renda na região. O cuscuz com carne de sol, nata, queijo coalho, banana e mel, e em seguida o doce de caju, foram as receitas destaque no programa.

Após a região do brejo, Rodrigo Hilbert segue para o Litoral Sul paraibano e encontra as marisqueiras da praia de Acaú. A praia tem uma enorme vocação pesqueira, mas a representação das marisqueiras é o destaque no programa, que mostra o método tradicional de captura do marisco realizado pelas mulheres locais. O caldinho de marisco, o camarão com molho de marisco e o purê de castanha foram as receitas escolhidas pelo apresentador, que introduziram os frutos de mar como parte da gastronomia paraibana.

Em Pitimbu, também no Litoral Sul paraibano, o apresentador chama atenção para as belezas das praias e piscinas naturais, ressaltando que a comunidade local vive basicamente da pesca da lagosta e do camarão. Na ocasião o apresentador conversa com Dona Fátima, pombeira, que fala sobre o jirau, uma grelha artesanal na qual o peixe é frito em cima de varas e o fogo é feito com casca de coco seco. Segundo Dona Fátima as mulheres que vendem o peixe frito no jirau são popularmente chamadas de pombeira, porque elas temperam os peixes, atravessam num espeto e deixam os peixes escorrendo antes de serem fritos, o que acaba atraindo os pombos da praia e elas precisam cuidar para que os mesmos não belisquem os peixes. Após a conversa, Rodrigo Hilbert construiu um jirau na praia e preparou a receita da

lagosta braseada, para acompanhar o arroz vermelho no tomate e uma moquequinha de marisco feita na folha de coqueiro.

No Litoral Norte paraibano, o apresentador visita a aldeia indígena Tramataia em Marcação, na qual ele conversa com Jakeline da Silva, pescadora e professora, que falou um pouco sobre sua aldeia e comunidade. Na parte da culinária, Jakeline destaca o costume de comer o beiju de mandioca mole feito na folha de bananeira, a tradição de cozinhar na panela de barro, a galinha de capoeira, o peixe e a farinha de coco. Na paisagem da Aldeia Tramataia, as margens do estuário do Rio Mamanguape, Rodrigo Hilbert faz a caldeirada de peixe, a farinha de coco com dendê e o purê de batatas.

Em João Pessoa, o apresentador inicia seu percurso na orla e vai para o Centro Histórico da cidade, com destaque para a Igreja São Pedro Gonçalves. Rodrigo Hilbert faz a divulgação da capital paraibana como uma cidade com ar de interior, belas praias, gente hospitaleira e muita receita boa. Em seguida ele conversa com Hanna Pedrosa, cozinheira, que faz parte de um grupo de jovens cozinheiros que vem modernizando a gastronomia paraibana, usando ingredientes da terra, tais como o coentro, a couve, o bode e a galinha de capoeira. Segundo Hanna sua proposta é o resgate de ingredientes e temperos que fazem parte da cultura local e sua receita, considerada o carro chefe de sua cozinha móvel, é o hambúrguer feito com pão de macaxeira, carne de sol, queijo coalho, couve e molho de iogurte com coentro.

Em seguida, Rodrigo Hilbert continua seu passeio por João Pessoa, desfrutando as belezas do Rio Sanhauá, onde prepara, na cozinha montada num barco, um ravioli de tapioca com camarão, um ceviche de carne de sol e um ceviche de caju. Finalizando sua temporada na Paraíba, ele convida Hanna para degustar suas receitas e se despede com um trio de forró pé de serra navegando nas águas do Rio Sanhauá.

## **A Representação das Marisqueiras de Acaú**

Com base na temporada do programa na Paraíba, analisamos a comunidade ribeirinha da praia de Acaú, localizada no município de Pitimbu no Litoral Sul do estado, cujo território está inserido na Reserva Extrativista Acaú-Goiana, limítrofe entre os estados da Paraíba e Pernambuco. A praia é pouco contextualizada em termos de prática e divulgação turística, apesar de ser bastante frequentada por veranistas e excursionistas na temporada de verão. A atividade extrativista é uma das principais fontes de renda na comunidade, com destaque para



extração do marisco e a pesca da lagosta. Na visita à região conversamos com a presidente da AMA - Associação das Marisqueiras de Acaú, Nadiedja da Silva, que explicou que o grupo funciona por meio de doações das marisqueiras associadas e faz parte do Programa de Aquisição de Alimentos, através do qual produtos da agricultura familiar são doados para trocas financeiras.

A extração do marisco é uma atividade protagonizada, principalmente, pelas mulheres da comunidade, que catam, cozinham, debulham, ensacam e vendem a carne de marisco. Através da pesquisa de campo, identificamos que a pesca do marisco é um técnica transmitida por gerações, realizada artesanalmente, conectada com a dinâmica da natureza e garante o complemento e/ou sustento das famílias da comunidade. A criação da AMA - Associação das Marisqueiras de Acaú e da Reserva Extrativista Acaú-Goiana são referências no empoderamento das marisqueiras, que despertaram para a necessidade de preservação do ecossistema local, para a importância de lutar pelos seus direitos no território e vencer as dificuldades da atividade extrativista (FADIGAS e GARCIA, 2008).

Apesar disso, através de diálogos informais com as marisqueiras, algumas delas disseram que se desligariam da atividade caso conseguissem um emprego formal, diante das dificuldades socioeconômicas e do trabalho árduo da captura do marisco na praia. De acordo com a senhora Nadiedja, a Associação não tem registro atualizado de quantas marisqueiras são ou não associadas e que a falta de apoio do poder público é um dos principais motivos da desarticulação da atividade extrativista na comunidade, sobretudo agora que há um número significativo de homens envolvidos na captura do marisco.

Do ponto de vista da venda de produtos alimentícios na praia, a senhora Nadiedja explicou que, tradicionalmente, as marisqueiras têm o apoio dos filhos e/ou maridos para venderem seus produtos na praia. As preparações, segundo a mesma, envolvem receitas transmitidas de mães para filhas, nas quais procuram usar o mínimo de produtos industrializados, sobretudo com relação aos temperos, além de utilizarem o leite do coco retirado do produto *in natura* e métodos artesanais de cocção. O destaque da comunidade é a diversidade de pratos feitos com o marisco.

A gente tudo faz com o marisco, a gente faz coxinha, a gente faz pastel, a gente faz torta de marisco, o empadão, a moqueca na palha, a gente faz muita coisa, o marisco no coco que é a nossa tradição. A gente também faz almoço quando é encomendado, mas o prato chefe é o marisco (NADIEDJA SILVA, 2018).

Questionada sobre a experiência da comunidade ter participado de um programa televisivo sobre gastronomia em rede nacional, a senhora Nadiedja relatou que a equipe do programa *Tempero de Família* não buscou informações sobre a história e cultura das marisqueiras diretamente na AMA, pois o programa foi realizado com a participação de marisqueiras não associadas. No entanto, um ponto de destaque no programa foi a apresentação da técnica artesanal na captura do marisco, o que proporcionou o reconhecimento do trabalho das marisqueiras.

A senhora Nadiedja também relatou que o programa não influenciou muito em termos de turismo na comunidade, uma vez que na praia de Acaú predomina o veraneio, além de ter uma infraestrutura mínima para realização de atividades de turismo. A presidente da AMA ainda destacou que as marisqueiras não tem um ambiente estratégico, como um pequeno restaurante, para a comercialização dos produtos gastronômicos preparados diretamente por elas, a maioria é comercializado informalmente na praia, como caldinhos, ensopados e a tradicional moqueca de marisco cozida na folha de coqueiro.

**Figura 1:** Imagem da moqueca de marisco vendida na praia de Acaú/PB.



**Fonte:** Pesquisa de Campo, 2019.

Essa moqueca de marisco é uma receita local compartilhada há gerações entre as marisqueiras como um conhecimento popular. Segundo a senhora Nadiedja não se sabe ao certo como surgiu a receita, “Desde que eu era menina, que aqui se faz e se vende na praia a moqueca de marisco na palha do coqueiro”. A receita envolve a preparação de um recheio, feito com carne de marisco, coco ralado fresco, verduras e especiarias, que é colocado na folha de coqueiro, enlaçado com uma fita da palha de coqueiro e, em seguida, assado no forno ou na brasa. Tanto a forma de preparo como a técnica de cocção garantem um sabor singular e a rusticidade do modo de servir e comer o alimento. Entretanto, identificamos que o apresentador do *Tempero de Família*, quando apresentou a receita da moqueca de marisco na

folha de coqueiro, não destacou que se tratava de uma preparação autêntica e tradicional da comunidade, o que pode gerar, aos telespectadores, a interpretação de que a receita faz parte dos conhecimentos gastronômicos do apresentador, uma vez que Rodrigo Hilbert utiliza técnicas exóticas na preparação de alimentos.

Sobre esse assunto, a senhora Nadiedja apenas afirmou: “É por isso que ainda não passei para ninguém minha receita de torta de marisco. Mas eu vou ensinar para as meninas que estão me pedindo faz tempo (risos)”. A presidente da AMA se referiu as outras marisqueiras da associação, que têm interesse em aprender sua famosa receita de torta de marisco, cujo o modo de preparo ainda é reservado, mas bastante elogiado na região. Um dos objetivos da AMA é justamente garantir a disseminação dos conhecimentos tradicionais das marisqueiras, gerando o reconhecimento e o fortalecimento do grupo. No entanto, para a presidente da associação, a participação de marisqueiras não associadas em programas e/ou entrevistas, pode gerar o compartilhamento de informações de forma dissociada da comunidade, apesar delas também terem um papel importante na cadeia produtiva do marisco.

Questionada sobre o turismo em Acaú, a senhora Nadiedja acredita que a atividade pode impulsionar novas oportunidades na região, bem como para associação, pois além das cozinheiras e suas especialidades, existe um grupo de marisqueiras que faz artesanato com a concha de marisco e escamas de peixes, expandido a cadeia produtiva da atividade extrativista na região. Esse grupo de mulheres, ex marisqueiras hoje artesãs, participa de feiras e eventos realizados na Paraíba e diversifica os trabalhos na AMA. Entretanto, a entrevistada relatou pouca organização da associação em relação a divulgação dos produtos e dos trabalhos realizados pelas marisqueiras, bem como, a necessidade de buscar parcerias para trabalhar esse aspecto, principalmente, para fortalecer a ideia da criação de um restaurante comunitário que garanta a interligação das referidas atividades.

As marisqueiras, no entanto, têm muitas propostas para disseminar tais trabalhos e fortalecer o turismo na região, mesmo diante do pouco apoio governamental. Como por exemplo, introduzir a venda de pratos típicos feitos com a lagosta e/ou o marisco na tradicional Festa de Nossa Senhora de Fátima, conhecida popularmente por Festa da Lagosta; montar uma estrutura na praia para apresentações do grupo de ciranda, comercialização de produtos alimentícios e artesanato no horário do pôr do sol; montar o restaurante comunitário na própria casa da presidente da associação, até surgir condições e/ou apoio para construção do restaurante num lugar estratégico.

## **Considerações Finais**

A partir da análise dos episódios do programa *Tempero de Família* na Paraíba, identificamos que foi evidenciada a divulgação dos sabores paraibanos, através de uma mescla entre os conhecimentos culinários do apresentador e as receitas e ingredientes tradicionais que fazem parte da cultura local gastronômica. Identificamos também que o programa ressaltou as paisagens, os recursos naturais e os atrativos turísticos do semiárido e do litoral paraibano, bem como, contemplou o aspecto cultural com a montagem dos cenários da cozinha compatíveis com os elementos regionais e o destaque para as trilhas sonoras que remetem aos elementos da musicalidade local, tais como o forró, o arrasta-pé e o baião. Além disso, o programa chamou atenção para o Patrimônio Cultural Material e Imaterial do estado, com a exposição do museu de tear em Boqueirão, o engenho de cachaça e a fabricação da panela de barro no município de Areia, o engenho de farinha em Pilões e a Festa do Bode Rei em Cabaceiras, que possuem expressiva relevância para a história cultural, socioeconômica e política na Paraíba.

Um ponto de destaque no programa foi a visibilidade das comunidades locais e tradicionais através do protagonismo feminino, pois as mulheres foram apresentadas por suas iniciativas na preservação e no resgate de atividades tradicionais, ligadas ou não à gastronomia. Foram também ressaltadas como membros de populações rurais, indígenas, quilombolas e ribeirinhas, disseminadoras de conhecimentos e fortalecedoras de atividades socioeconômicas que contribuem para autoestima dos laços comunitários. Consequentemente, podemos interpretar o protagonismo feminino na perspectiva do turismo, a partir da disseminação dos elementos culturais gastronômicos e por essas mulheres acreditarem na valorização do território mediante a atividade.

Com relação a pesquisa de campo realizada na comunidade de Acaú, identificamos que o programa deu visibilidade ao território, à atividade extrativista e ao potencial turístico local, contudo, o fato da equipe do programa não ter entrado em contato com a AMA acabou por revelar uma contradição no objetivo de dar representatividade a essas mulheres paraibanas, sobretudo no que diz respeito a divulgação da receita da moqueca de marisco feita na folha do coqueiro. Ressaltamos que essa receita tem relação direta com a cultura e identidade da comunidade, isto é, inclui-se como Patrimônio Cultural Imaterial pelas características relacionadas às técnicas de preparo, ao sabor, ao saber fazer e ao conhecimento da receita transmitido por gerações (UNESCO, 2006).

As marisqueiras de Acaú tiveram um papel crucial na criação da Reserva Extrativista Acaú-Goiana, pois foram elas que perceberam os impactos das atividades industriais, agrícolas e da carcinicultura na região, bem como, a necessidade de proteger os bancos de marisco (FADIGAS e GARCIA, 2008). Podemos dizer que são também as idealizadoras nas iniciativas para abrir a comunidade às atividades de turismo na região, pois acreditam no potencial natural e paisagístico local, no desenvolvimento do artesanato e nas oportunidades através das práticas gastronômicas ligadas às suas atividades primárias e tradicionais. Além disso, buscam o empreendedorismo comunitário para fortalecimento da AMA e das atividades socioeconômicas da região.

A visibilidade da AMA é fundamental para a legitimidade do grupo, sobretudo no que diz respeito a Reserva Extrativista Acaú-Goiana que ao longo dos anos enfrenta desafios na gestão e nos impactos ambientais de outros setores produtivos (FADIGAS e GARCIA, 2008). Nesse sentido, abordar os aspectos da gastronomia local a partir do trabalho das marisqueiras e da AMA, oferece uma contribuição diferenciada para a importância e papel dessas mulheres na comunidade, na preservação da cultura, do ecossistema local e na luta política por direitos e valorização do território.

Por fim, concluímos que as relações entre turismo, gastronomia e comunidades são facilmente perceptíveis e que as formas da atividade em comunidades locais, rurais e/ou tradicionais estão se revelando cada dia mais dinâmicas, pois há uma clara evidência do turismo como setor complementar às outras atividades produtivas, e esse aspectos tem sido abordado em programas televisivos, trabalhos acadêmicos e outros meios de divulgação.

## Referências

BAH, M.; GIMENES, M. H. S. G.; NITSCHKE, L. B. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. **Revista Geográfica da América Central**. Costa Rica, 2011. Disponível em: <<https://www.revistas.una.ac.cr/index.php/geografica/article/view/2181>> Acesso em: 03 de jul de 2019.

FADIGAS, A. B. M.; GARCIA, L. G. O protagonismo das marisqueiras na criação da Reserva Extrativista Acaú-Goiana. **Anais**. 26ª Reunião Brasileira de Antropologia. Bahia, 2008. Disponível em: <[http://www.abant.org.br/conteudo/ANAIS/CD\\_Virtual\\_26\\_RBA/grupos\\_de\\_trabalho/trabalhos/GT%2021/Artigo%20marisqueiras%20na%20cria%C3%A7%C3%A3o%20da%20RESEX.pdf](http://www.abant.org.br/conteudo/ANAIS/CD_Virtual_26_RBA/grupos_de_trabalho/trabalhos/GT%2021/Artigo%20marisqueiras%20na%20cria%C3%A7%C3%A3o%20da%20RESEX.pdf)> Acesso em: 09 de ago. de 2019.

GARCIA, R. K. O.; ZOTTIS, A. M.; BONHO, D. V. A gastronomia e seu uso turístico: a contribuição do projeto de extensão “Turismo e gastronomia: unindo sabores e saberes” para a valorização do Patrimônio Cultural Imaterial. **Revista Gestão e Desenvolvimento**. Novo Hamburgo, 2015. Disponível em: <<https://periodicos.feevale.br/seer/index.php/revistagestaoedesenvolvimento/article/view/327/257>> Acesso em: 27 de jun. de 2019.

GIMENES, M. H. S. G. Viagens, sabores e cultura: reflexões sobre os pratos típicos no contexto do turismo gastronômico. In: POSSAMAI, A. M. D. P; PECCINO, R. Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul: Educs, 2011. p. 19-30. GOMES, E.C.B.; SILVA-JUNIOR, B.C.; NOGUEIRA, K.M.; GOMES, E.L.S. O papel do Movimento de Mulheres das Ilhas de Belém (MMIB) na busca por um turismo responsável (ecoturismo) para a Ilha de Cotijuba, Belém (PA). **Revista Brasileira de Ecoturismo**. São Paulo, 2013. Disponível em: <<https://periodicos.unifesp.br/index.php/ecoturismo/article/view/6206/3975>> Acesso em: 03 de set. de 2019.

JEAMBEY, Z. *Rutas gastronómicas y desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. Passos*. **Revista de Turismo Y Patrimonio Cultural**. Universidad de La Laguna, 2016. Disponível em: < <http://www.redalyc.org/pdf/881/88147717009.pdf>> Acesso em: 27 de jun. de 2019.

LENDECHY, V; MANUEL, H. *Turismo comunitario y empoderamiento de la mujer rural indígena en la Sierra Norte de Puebla: caso del hotel Taselotzin*. **Repositorio Institucional. Universidad Iberoamericana Puebla**, 2017. Disponível em: < <https://repositorio.iberopuebla.mx>> Acesso em: 03 de set. de 2019.

LÓPEZ-GZMÁN, T.; CAÑIZARES, S. M. S. *La gastronomía como motivación para viajar. Um estudio sobre el turismo culinario em Córdoba*. **Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**. 2012. Disponível em: [http://www.pasosonline.org/Publicados/10512/PS0512\\_12.pdf](http://www.pasosonline.org/Publicados/10512/PS0512_12.pdf). Acesso em: 15. ago. 2019.

MEDEIROS, M. de L.; CUNHA, J. A. C. da.; PASSADOR, J. L. Turismo gastronômico e desenvolvimento regional: um estudo a partir do caso do queijo minas artesanal do Serro. **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro, 2018. Disponível em: <<http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/index.php/caderno/article/view/1373/580>> Acesso em: 28 de jun. de 2019.

OLIVEIRA, L. S.; KATO, H. C. A. A gastronomia como agente de desenvolvimento regioaal nos estados do Pará e Tocantins. **Revista Contexto da Alimentação -Comportamento, Cultura e Sociedade**. Centro Universitário SENAC. São Paulo, 2018. Disponível em: <[http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2018/12/04-\\_CA\\_ArtigoRevisado.pdf](http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2018/12/04-_CA_ArtigoRevisado.pdf)> Acesso em: 02 de jul de 2019.

PEIRONI, G. C. **Fazedores de cultura, comedores de patrimônio**: Estado e sociedade civil no Registro do patrimônio imaterial ligado à alimentação (2000/2016). Dissertação. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Rio de Janeiro, 2018. Disponível em: < [http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/PIERONI\\_Gabriella-Dissertacao\\_Mestrado\(2\).pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/PIERONI_Gabriella-Dissertacao_Mestrado(2).pdf)> Acesso em: 02 de jul de 2019.

PINTO, H. S.; SIMÕES, R. A. **Cultura Alimentar como Patrimônio Imaterial da Humanidade**: desafios e oportunidades para a gastronomia brasileira. Brasília: Núcleo de Estudos e Pesquisas/CONLEG/Senado, Abril/2016. Disponível em: <[www.senado.leg.br/estudos](http://www.senado.leg.br/estudos)>. Acesso em 29 de jun de 2019.

SCHLUTER, R. *A maneira de introducción: la gastronomía en el centro de la atención. Diferentes usos de la gastronomía em el turismo*. IN: NORRIL, J.A. **Gastronomía y Turismo. Destinos con sal y pimienta**. Buenos Aires, 2017. Disponível em: <<http://www.cieturisticos.com.ar/Destinos%20con%20sal%20y%20pimienta.pdf>> Acesso em: 10 de mai. de 2019.

UNESCO, Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura. **Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial**. Paris, 17 de outubro de 2003. Brasília, 2006. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/ConvencaoSalvaguarda.pdf>> Acesso em: 07 de abr. de 2019.

VIARO, O. J Alimento – prática cultural e hospitalidade que segmenta mercados. In: FURTADO, S.; VIEIRA, F. (Org.) **Hospitalidade**: turismo e estratégia segmentada. São Paulo: Cengage Learning, 2011. p. 53-64.